

AVERTISSEMENTS AGRICOLES

DLP 15-11-63 268099

BULLETIN
TECHNIQUE
DES
STATIONS
D'AVERTISSEMENTS
AGRICOLES

PUBLICATION PÉRIODIQUE : 24 numéros par an

ÉDITION DE LA STATION DE STRASBOURG (Tél. 34-14-63

ABONNEMENT ANNUEL

Poste 93)

15 F.

(BAS-RHIN, HAUT-RHIN, MEURTHE-ET-MOSELLE, MOSELLE, VOSGES)

Régisseur de recettes de la Protection des Végétaux : Cité Administrative, 2, Rue de l'Hôpital Militaire
STRASBOURG

C. C. P. : STRASBOURG 55-08-86

8 Novembre 1963.

Bulletin n° 38 du mois de Novembre 1963

LES MALADIES DE CONSERVATION DES FRUITS A PEPINS

Après la cueillette, les poires et les pommes mises en stockage sont sujettes à des maladies dites de conservation.

Il y a lieu de distinguer :

LES MALADIES PHYSIOLOGIQUES

Ces maladies tiennent à la nature même du fruit. Elles sont provoquées par des causes diverses, en relation étroite avec la constitution physico-chimique du sol dans lequel sont plantés les arbres et avec les conditions climatiques de l'année. Des irrégularités dans l'alimentation en eau ou en éléments minéraux nécessaires à la bonne formation des fruits se traduisent en cours de végétation ou lors de la conservation, par des symptômes divers qui déprécient les fruits à la fois dans leur aspect et dans leur valeur culinaire.

Les principales affections de cette nature sont connues sous le nom de Taches liégeuses (Bitter pit), Jonathan Spot, Brunissement interne (Internal breakdown), Echaudure (Scald), Echaudure molle, Pommes vitreuses.

L'étude de ces maladies est difficile, en raison de la multiplicité de l'irrégularité et de l'interférence des causes qui les provoquent. Aussi, des expérimentations précises et nombreuses sont-elles encore nécessaires dans ce domaine.

LES MALADIES PARASITAIRES

sont imputables à des organismes bien définis, des champignons dont la détermination est relativement aisée même si le cycle biologique est mal connu. Leur développement aux dépens des fruits provoque ce que l'on appelle communément des Pourritures. Il en existe de très nombreuses sortes.

165

.../...

On les ramène à deux types distincts suivant que les champignons responsables sont capables d'attaquer les fruits sains, en dehors de toute blessure, ils sont alors dénommés "parasites primaires" ou qu'au contraire, ils ne peuvent s'implanter qu'à la suite de l'attaque préalable d'un insecte (Carpocapse...) ou d'un autre champignon (Tavelure...), d'un coup (grêle...), ou plus simplement d'une éraflure. Dans ce dernier cas ils sont appelés "parasites secondaires".

Les différents champignons "parasites primaires" intéressant la pourriture des fruits, sont encore appelés parasites latents, parce que les manifestations qu'ils entraînent se produisent parfois très longtemps après l'inoculation. Les contaminations peuvent en effet, se produire très tôt en cours de végétation, de la fin de la floraison jusqu'à la récolte des fruits. C'est généralement au niveau des débris de la fleur (oeil) dans le pédoncule ou dans les lenticelles, que le parasite s'installe. Le champignon se maintient en vie ralentie sur le fruit pour devenir dangereux au moment de la maturité ou plus fréquemment après la cueillette pendant la conservation.

Parmi les champignons de ce groupe, nous retiendrons :

LE GLOEOSPORIUM fructigenum. Berk.

dont l'attaque se traduit par l'apparition de taches brunes déprimées, petites au début qui vont en s'agrandissant et qui peuvent atteindre 3 à 5 cm de diamètre. Un autre champignon, LE TRICHOSEPTORIA fructigena. Maubl., provoque des symptômes très voisins.

D'après différents auteurs, les contaminations se produiraient peu avant la récolte au moment de l'éclatement des lenticelles. La variété Golden délicieux paraît particulièrement sensible au Trichoseptoria.

LE SPHAEROPSIS malorum. Peck.

Cette pourriture est souvent localisée à l'oeil. Parfois elle débute également au niveau du pédoncule.

Elle commence par l'apparition autour du point de pénétration du champignon, d'une tache huileuse. La peau et la chair sous-jacente brunissent alors rapidement et il en résulte un aspect plus ou moins noir de la partie parasitée. La pourriture est sèche et le fruit, brillant, reste relativement ferme au toucher.

Les sources de contamination sont constituées principalement par les momies restant sur les arbres, les feuilles et accessoirement, par les chancres sur bois.

LE CYLINDROCARPON mali (All.) Wr.

qui est la forme conidienne de Nectria galligena BRES, agent du Chancre européen du pommier.

La pourriture sur fruits qui en résulte est très caractéristique. Elle se développe circulairement autour du point infecté.

.../...

Elle est au début légèrement molle, de teinte uniforme brun fauve plus ou moins foncé suivant la couleur de l'épiderme du fruit parasité. Certaines variétés, telles Reinette du Canada, Reine des Reinettes, Cox's Orange pippin, manifestent une certaine sensibilité à ce champignon.

LE TRICHOTHECIUM roseum. (Bull) LK.

est l'agent de la moisissure rose, appelée aussi pourriture amère.

Il provoque des taches sur fruits et un brunissement de la chair sous-jacente.

Ce champignon évolue parfois en parasite primaire mais souvent aussi en parasite secondaire. On peut observer sa présence à proximité des taches de Tavelure, ou à la suite de blessures des fruits.

Dans tous les cas, la pourriture est accompagnée d'une amertume très prononcée qui dépasse largement les parties détruites par le champignon.

LE BOTRYTIS cinerea. Pers.

champignon très polyphage peut provoquer sur pommes et poires "la pourriture grise", une pourriture de l'oeil et quelquefois une infection à partir du pédoncule. Certaines variétés sont particulièrement sensibles : Golden délicious, Red délicious, Starking délicious. Les temps humides favorisent les contaminations.

Botrytis cinerea est considéré à la fois comme un parasite latent et un parasite de blessure.

LA TAVELURE

Très connue des arboriculteurs, peut encore se développer au cours de la conservation même en entrepôt frigorifique, à partir de taches existant à la récolte.

Parmi les parasites secondaires vrais :

LES PENICILLIUM SPP.

Notamment P. expansum, se rencontrent couramment sur les poires et sur les pommes. Il s'agit de champignons saprophytes qui envahissent les fruits à la suite de blessures. Les dégâts qu'ils causent sont caractérisés par la couleur brun clair de la pourriture sur laquelle se développent des moisissures de teinte bleue ou verdâtre.

LE MONILIA fructigena. Pers.

est le champignon le plus important de ce type. Il ne se développe qu'à la suite d'une blessure qui peut être d'ailleurs, consécutive à une attaque parasitaire.

.../...

Le Monilia provoque une pourriture brune qui pénètre profondément dans la chair et qui se couvre à sa surface de petits coussinets blanchâtres disposés en cercles concentriques. L'attaque peut se produire en végétation comme en conservation. Cette maladie se combat surtout en évitant les causes de blessure aux fruits.

POSSIBILITES DE LUTTE

Contre ces différents types de champignons, les méthodes de lutte à mettre en oeuvre sont diverses.

Pour les parasites primaires, des traitements fongicides devront être effectués en cours de végétation et l'on admet à cet égard que ceux exécutés régulièrement contre la Tavelure sont suffisants pour maintenir leur importance à un niveau très faible. Toutefois, lorsque l'été et l'automne sont humides, il est prudent de faire un traitement anticryptogamique supplémentaire tardif dix à quinze jours avant la récolte.

Quant aux parasites secondaires ou parasites de blessure, on ne connaît pas actuellement de fongicides ou de cicatrisant capable d'empêcher le champignon d'envahir le fruit, et ne détériorant pas ce dernier.

Les méfaits seront cependant évités pendant l'entreposage, si au cours de la récolte on prend bien soin d'éliminer tous les fruits portant la moindre blessure et tache de champignons.

Il est en outre, indispensable de nettoyer soigneusement le fruitier après chaque campagne et d'éliminer tous les débris, en particulier ceux des fruits pourris. Il est également important d'enlever systématiquement les chancres et les fruits momifiés existant sur les arbres et cela au cours des opérations de traitements d'hiver.

Les contrôleurs chargés des
Avertissements Agricoles,
J. BERNARD et C. GACHON

L'Inspecteur de la
Protection des Végétaux,
J. HARRANGER

Imprimerie de la Station de STRASBOURG/Directeur-Gérant : L. BOUYX.

8 Novembre 1963.

LA LUTTE CONTRE LES CAMPAGNOLS DES CHAMPS

On observe actuellement en différents secteurs de la Circonscription des pullulations de campagnols des champs. Cette situation n'est pas sans inquiéter les agriculteurs qui voient leurs semailles menacées.

Partout où des pullulations ont été reconnues, il est nécessaire d'envisager une lutte efficace.

CONDUITE DE LUTTE

Parmi les différentes méthodes pouvant être retenues, la plus pratique consiste dans l'emploi de grains empoisonnés.

On utilise de préférence le phosphure de zinc. La préparation des appâts devra être faite obligatoirement sous la surveillance du pharmacien qui est seul habilité pour délivrer ce toxique. Formule de préparation d'appâts : blé : 150 kg ; phosphure de zinc : 1 kg ; huile de vaseline : 2 litres.

Il est conseillé de ne pas préparer plus de 150 kg de grains à la fois et de procéder dans un local bien aéré, sur une aire cimentée. Bien remuer le mélange phosphure-vaseline et le projeter aussitôt sur les grains à l'aide d'une balayette. Le tas obtenu devra être brassé à plusieurs reprises. Les grains doivent être réglementairement colorés en bleu, en rouge, en vert ou en noir.

Précisons en outre, que l'on trouve dans le commerce des grains imprégnés de crimidine, prêts à l'emploi, dont le prix de revient est légèrement supérieur aux grains préparés au phosphure de zinc.

Pour que la lutte soit efficace, les traitements doivent être effectués simultanément sur tout le territoire d'une commune ou d'un même groupe de communes infestées. L'ensemble de la zone doit être traitée en quelques jours.

Cette lutte collective doit être conduite par un groupement de Défense contre les ennemis des cultures ou être placée sous la direction du Maire, qui pourra éventuellement prendre un arrêté municipal susceptible de réglementer cette opération dans le but de prévenir tout accident.

Messieurs les Maires qui seraient intéressés de se procurer le texte d'un projet d'arrêté municipal, pourront le demander au Service de la Protection des Végétaux - Cité Administrative - STRASBOURG
TRES IMPORTANT :

Les grains ne doivent pas être épanchés sur le sol, mais déposés dans chaque trou avec de petites cuillères ou des appareils épandeurs spéciaux connus sous le nom de "fusil à campagnol". On assure ainsi le plein effet du traitement tout en préservant les animaux domestiques et le gibier des empoisonnements au phosphure de zinc.

On devra, de préférence, travailler en équipe.